

静岡・浜松の2店舗限定

日本の紅茶発祥の地！静岡・丸子地区で栽培された香り高い紅茶が主役

「静岡県産 丸子紅茶(紅富貴)のババロアタルト」

発売期間：2025年10月16日(木)～11月30日(日)

キルフェボン株式会社（本社：静岡県静岡市、代表取締役：石川 智哉）は、タルト専門店「キルフェボン」の静岡・浜松の2店舗にて、静岡市丸子地区で栽培される香り高い“紅富貴”を使用した「静岡県産 丸子紅茶(紅富貴)のババロアタルト」を2025年10月16日(木)～11月30日(日)の期間、発売いたします。

「静岡県産 丸子紅茶(紅富貴)のババロアタルト」は、タルト生地には丸子紅茶（紅富貴）の茶葉を練り込み、香ばしく焼き上げ、爽やかなライチジャムを忍ばせました。その上に、紅茶の茶葉でじっくり煮出した芳醇な香りのババロアを流し込み、しっとりとした紅茶ダックワーズと、軽やかな紅茶クリームを重ねています。ひと口ごとに異なる食感と香りが重なり合い、口の中で紅茶の深みと華やかさがふわりと広がります。タルト、ババロア、ダックワーズ、クリームと、すべての層に丸子紅茶(紅富貴)を使用しました。まさに“紅茶づくし”の贅沢な一品です。

使用している丸子紅茶（紅富貴）は、日本の紅茶発祥の地として知られる静岡市丸子地区で現在も伝統的な製法で作られています。紅茶特有の優雅な香りと上品な深みが特徴です。ふわっと広がる香りをイメージし、トップには花をモチーフにクリームを絞り、見た目にもエレガントな印象に仕上げました。紅茶の芳香とともに、まろやかな甘さ、なめらかな口どけが重なり合う、至福のひとつときをお楽しみください。



おすすめポイント

1. 日本の紅茶発祥の地である静岡・丸子地区産の「紅富貴」茶葉を使用

香り高く上品な味わいの紅富貴茶葉を贅沢に使用。タルト生地からクリームまで、全層に紅茶の風味を生かしました。

2. 全層が紅茶仕立ての贅沢な味わい

タルト、ババロア、ダックワーズ、クリームのすべてに紅茶を加え、ひと口ごとに深い香りとまろやかな味わいが広がります。

3. 華やかな花模様のデコレーション

紅茶の香りをイメージした花模様のデコレーションで見た目も華やかに。特別なティータイムにぴったりです。

商品情報



「静岡県産 丸子紅茶(紅富貴)のババロアタルト」

茶葉入りタルトにライチジャム、茶葉で煮出したババロアを流し、紅茶ダックワーズと紅茶クリームを合わせました。タルト、ババロア、ダックワーズ、クリームに丸子紅茶(紅富貴)の茶葉を使用した紅茶づくりのタルトです。ふわっと華やかに香る紅茶の香りをイメージして、花模様クリームを絞ったエレガントなタルトに仕立てました。

- 【価格】 piece ¥993 / whole (25cm) ¥9,936 ※全て税込み(8%)
【発売期間】 2025年10月16日(木)～11月30日(日)
【発売店舗】 静岡/浜松
【公式HP】 <https://www.quil-fait-bon.com/>

店舗情報



キル フェ ボン 静岡

キル フェ ボン 静岡は、静岡市の青葉シンボルロード沿いにあり、光をたくさん取り込んだ明るい店内のテイクアウト専門店です。

〒420-0032
静岡県静岡市葵区両替町2-4-15
Tel 054-205-5678

【shop】 11:00～19:00
【cafe】 カフェスペースは御座いません。



キル フェ ボン 浜松

キル フェ ボン 浜松は、JR浜松駅から少し離れた閑静な場所に店を構えます。大きなショーケースをメインとした店内のテイクアウト専門店です。

〒430-0945
静岡県浜松市中央区池町222-18
Tel 053-455-3019

【shop】 11:00～19:00
【cafe】 カフェスペースは御座いません。

<本件に関する報道関係の方のお問い合わせ>

キルフェボン株式会社 広報担当 伊東・春山・川端

TEL : 03-5875-0165 (平日9:00～18:00) FAX : 03-6447-2071 E-mail : pr1@quil-fait-bon.com